

STRAWBERRY MOCHI (TTALGI MOJJI 딸기모찌)

By: Chef Nina Bertha

BAHAN ADONAN MOCHI		GRAM	METODE
A	Tepung ketan Tepung beras Susu segar Minyak sayur <i>Icing Sugar</i> Sirup jagung	70 40 200 20 20 20	<ol style="list-style-type: none"> Campur seluruh bahan A aduk sampai halus tidak ada yang menggumpal Kukus hingga matang dan kenyal Potong potong adonan lalu uleni menggunakan sarung tangan plastik agar tidak lengket Simpan tutup rapat adonan di dalam kulkas kurang lebih selama 15 menit hingga tidak panas lagi Adonan siap digunakan untuk membungkus (bagi menjadi 10 bagian)
TOTAL GRAM		300	

BAHAN PASTA KACANG MERAH		GRAM	METODE
A	Kacang merah rebus Air mineral Garam Sirup jagung Gula pasir Tepung ketan Minyak sayur	150 60 1 10 50 15 15	<ol style="list-style-type: none"> Haluskan kacang merah menggunakan <i>blender/food processor</i>. Campur seluruh bahan A menjadi satu dan masak hingga cukup menggumpal/padat (jangan terlalu kering ataupun lembek) Note: rendam kacang merah semalam sebelum merebus Tutup rapat pasta kacang merah, biarkan menjadi suhu ruang lalu bagi menjadi 10 bagian Bungkus buah strawberry dengan pasta kacang merah kemudian bungkus dengan adonan mochi, sajikan
B	Strawberry atau buah lain seperti mangga, anggur, kiwi atau kolang-kaling.	10 pcs	
TOTAL GRAM		200	